Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

# ESPECIFICAÇÃO

## CHÂTEAU OAT FLAKES NATURE
Ano da safra 2022

| Parâmetros | Unidade | Min | Máx |
|---|---|---|---|
| Umidade | % | | 13.0 |
| Extrato (base seca) | % | 69.5* | |
| Cor do mosto | EBC(Lov.) | 4.0 | |
| Proteínas totais | % | 13.5* | |

### Apresentação

Château Oat Flakes é um adjunto cervejeiro pré-gelatinizado produzido através do processo de produção de flocos, onde grãos de aveia especialmente selecionados são aquecidos em vapor e transformados em flocos através da passagem por rolos aquecidos. Esse processo faz com que seu amido seja gelatinizado dentro do endosperma do grão. Château Oat Flakes possui moderado teor de lipidios e alto teor de beta-glucanos e proteinas que deverão ser considerados no processo de produção de cerveja.

### Características

Château Oat Flakes proporciona um paladar cremoso e sedoso à cerveja, assim como ajuda a enriquecer o corpo e melhorar a retencão de espuma devido ao seu elevado teor de glucanos e proteinas.

### Uso

English Porter, Stout, New England IPA e Wit beers belgas. Ate 10% da receita. Caso especial para a Oatmeal Stout onde pode ser adicionado até 25%.

### Armazenamento e vida útil

Château Oat Flakes deve ser estocado em lugares limpos, frescos (<18°C) e secos (<70%). Se essas condições são mantidas, nos recomendamos utilizar todos os produtos em 6 meses a partir da data de produção.

CERTISYS Órgão de certificação: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Bruxelas, Bélgica, www.certisys.eu. O malte ORGÂNICO fornecido pela nossa empresa é produzido pela Castle Malting (Malterie du Château), devidamente autorizada, como atestado pelo certificado do CERTISYS em sua disposição. CERTIFICADO POR BE BIO 01.

### IMPORTANTE

A Castle Malting® garante:

100% de rastreabilidade do malte – da plantação de cevada até o envio para sua cervejaria, respeitando e aplicando o decreto Europeu UE178-2002 do Concelho Europeu sobre rastreabilidade.

O processo de produção tradicional de mais de 9 dias –uma garantia sólida de alta modificação do grão e de uma qualidade dos maltes especiais verdadeira.

Ausência completa de qualquer organismo geneticamente modificado em todos os nossos maltes, conforme definido pela Regulamento (CE) n.o 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, o que significa que todos os nossos maltes não contém organismos transgênicos.

Uma rígida conformidade do nosso processo de produção com as exigências HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) atualmente em vigor e que são internacionalmente aceitas e com a certificação pela ISO 22000 (Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos).

A conformidade do nossos maltes com os regulamentos europeus e internacionais relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas, herbicidas, fungicidas, inseticidas, micotoxinas e nitrosaminas.

Todos nossos maltes são transportados somente por transportadores com certificação GMP.

Os certificados de análise dos maltes vendidos estão disponíveis para serem impressos diretamente no nosso site.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Matriz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Fábrica de malte: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Centro de distribuição: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica; Tel.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Bélgica; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB